

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Салат из свеклы с сыром и чесноком", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	67,62	54,1/46*	113,25	90,6/77*
Свекла с 1 января по 1 июня	72,13	54,1/46*	120,8	90,6/77*
Сыр твердый 45%жирности	10,3	10	16,48	16
Чеснок свежий	0,59	0,5	0,95	0,8
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
Выход:		60		100

* - масса вареной и нарезанной свеклы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Свеклу предварительно замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений.

После мойки корнеплоды очищают от кожуры на очистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Подготовленную свеклу нарезают на специальном резательном оборудовании соломкой размером 0,5*0,5*3 см или вручную трут на терке.

Свеклу выкладывают в гастроемкость и варят до готовности

в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-25 минут в режиме "Пар", охлаждают, или варят в наплитной посуде до готовности, отвар сливают, охлаждают.

Упаковки с сыром промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сыр натирают на мелкой терке.

Чеснок очищают, промывают, измельчают.

Свеклу заправляют солью, смешивают с чесноком, выкладывают в салатник, поливают маслом и посыпают тертым сыром.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2 - +6 С . Хранение заправленных салатов не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свекла нарезана соломкой, сохранила форму нарезки, салат заправлен сверху маслом.

Цвет - свойственный входящим в состав салата продуктам.

Вкус и запах - запах и вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
5,1		10,6		7,4		153	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
4,55	7,23	0,039	4,55	164,47	112,53	22,47	1,2

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.